

# Dr. Oetker's Fabrikate

Backpulver „Backin“

Vanillin-Zucker

Einmach-Hülfe

Puddingpulver in versch. Geschmacksarten

Regina-Speisegelatine-Pulver, weiß und rot

Regina-Speise-Blattgelatine „ „ „

Gala-Puddingpulver

Puddingpulver nach holländischer Art

„ „ türkischer Art

Makronen-Puddingpulver

Dibona-Cremepulver

Vanille-, Mandel-, Kakao-Geschmack

Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln

Schokoladenspeise mit Makronen

Rote Grütze-Pulver

Geleepulver mit Fruchtgeschmack

Götterspeise

Saucenpulver, Vanille

„ Kakao

Gustin

Haus-Natron

Backöle (Zitrone, Bittermandel, Kuchengewürz)

## Rezeptbuch B.



# Dr. Oetker's Rezepte für Küche und Haus.

Den Hausfrauen gewidmet  
von  
Dr. A. Oetker, Bielefeld.

## Inhalts-Verzeichniß.

### Dr. Netter's Backpulver „Bacfin“ (Seite 2)

Seite	Seite
<b>I. Kuchen und Torten.</b>	<b>II. Kleines Backwerk.</b>
Topfstücken . . . . . 6	Honigkuchen . . . . . 16
Nodonskuchen . . . . . 6	Sandtorte . . . . . 16
Omnibuskuchen . . . . . 7	Kakao-Sandtorte . . . . . 17
Gewürzkuchen . . . . . 7	Vanille-Torte . . . . . 17
Plumkake oder Rosinen- kuchen . . . . . 8	Brottorte . . . . . 18
Korinthenkuchen . . . . . 8	Graham-Brot . . . . . 18
Schokoladenkuchen . . . . . 8	<b>III. Altes Backwerk.</b>
Bacfin-Kuchen . . . . . 9	Albert-Biskuit . . . . . 19
Biskuitkuchen . . . . . 9	Keks . . . . . 19
Englischer Kuchen . . . . . 10	Christbaumfeingebäck . . . . . 20
Christstollen . . . . . 10	Lebkuchen . . . . . 20
Bremer Klößen . . . . . 11	Weihnachtsfeingebäck . . . . . 21
Mürbeteig für Obstkuchen . . . . . 11	Spekulatius . . . . . 21
Obstkuchen . . . . . 12	Belgrader Brot . . . . . 22
Obstkuchen in Springform . . . . . 12	Honigplätzchen . . . . . 22
Apfelkuchen . . . . . 13	Vanille-Gebäck . . . . . 23
Plattensuchen . . . . . 13	Teiggebäck . . . . . 23
Blitzkuchen . . . . . 14	Teigbretzel . . . . . 24
Streufelkuchen . . . . . 14	Vanille-Zwieback . . . . . 24
Käsekuchen . . . . . 15	Zwieback . . . . . 25
	Waffeln . . . . . 25

Seite	Seite
Windbeutel . . . . . 26	Dr. Netter's Gustin . . . . . 37
Schokoladen-Küchlein . . . . . 26	Dr. Netter's Pudding- pulver . . . . . 38
Schokoladen-Krengel . . . . . 27	Dr. Netter's Rote Grütze . . . . . 39
Heidesand . . . . . 27	Dr. Netter's Gelee-Pulver mit Fruchtgeschmack . . . . . 40
Wiener Kolatschen . . . . . 28	Dr. Netter's Creme- Pulver „Dibona“ . . . . . 40
Felsen-Keks . . . . . 28	Dr. Netter's Regina- Speise-Gelatine . . . . . 40
Bremer Brot . . . . . 29	Dr. Netter's Vanillin- Zucker . . . . . 42
Pfeffernüsse . . . . . 29	Warmer Pudding . . . . . 43
Semmel . . . . . 30	Bacfin-Pudding . . . . . 43
Spritzgebäckenes . . . . . 30	Wein-Gelee . . . . . 44
	Vanille-Creme . . . . . 44
	Apfel-Auflauf . . . . . 45

### III. Schmalzgebäckenes

Apfel in Mäntelchen . . . . . 31
Fastnachtstropfen . . . . . 31
Kartoffel-Küchle . . . . . 32
Kartoffel-Puffer . . . . . 32
Pufferchen . . . . . 33
Weispufferchen . . . . . 33
Muzenmandeln . . . . . 34
Schmalzgebäckenes . . . . . 34
Ballbäuschen . . . . . 35

### IV. Eier- und Milch- speisen, Puddings, Cremes und ver- schiedene Süßspeisen.

Eierpfannkuchen . . . . . 35
Milch . . . . . 35
Flammeris . . . . . 36
Milch-Flammeri mit Ei . . . . . 36
Milch-Flammeri mit Schokolade . . . . . 37

### V. Klöße.

Griehmehlkloße . . . . . 45
Mehlkloße . . . . . 45
Kartoffelkloße . . . . . 46

### VI. Saucen.

Dr. Netter's Saucen- Pulver, Vanille- und Schokoladen-Geschmack . . . . . 47
Chauden oder Wein- schaumsauce . . . . . 47
Neu eingeführte, sehr empfehlenswerte Süß- speisen . . . . . 48



# Dr. Detker's Backpulver

## Backin

„Backin“ und Gese haben den Zweck, das Aufgehen des Teiges zu bewirken, so daß das Gebäck davon locker und leicht verdaulich wird.

Durch Hinzufügen der Gese zum Teig geht dieser in Gärung über, dadurch entstehen Kohlensäure und Alkohol. Diese suchen bei dem Backvorgang zu entweichen, werden hieran aber durch die zähe Beschaffenheit des Teiges gehindert, dehnen ihn infolge seiner Dehnbarkeit aus und verleihen ihm eine schwammartige Beschaffenheit.

Das so gelockerte Gebäck läßt sich leichter zerkauen, bietet den Verdauungssäften eine größere Oberfläche zum Angriff dar und wird besser ausgenutzt, als feste oder fleisterartige Nahrungsmittel.

Denselben Zweck wie die Gese erfüllt Dr. Detker's Backin.

Bei der Bereitung eines Geseenteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2 bis 3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden.

Dies fällt bei Verwendung von Dr. Detker's Backin fort und man braucht keine Rücksicht auf die Temperatur des Raumes und der Zutaten zu nehmen.

Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Beschaffenheit von Dr. Detker's Backin ohne Nachteil für das Gelingen mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn bäckt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen besitzt oder den Bratofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will.

Trocken aufbewahrt, kann man Backin längere Zeit im Haushalte vorrätig halten.

Ein weiterer Vorteil bei Verwendung von Dr. Detker's Backin ist der, daß man an Eiern sparen kann. Ein halbes Päckchen Backin ersetzt den Schnee von 3-4 Eiern in der Triebkraft. Alle mit Backin bereiteten Backwaren sind außerordentlich leicht verdaulich und wohlbekömmlich; sie können sofort gegessen werden.

Backin wird nicht allein für Kuchen usw. verwandt, sondern auch für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die dadurch lockerer, größer und leichter verdaulich werden.

Wenn man nach folgenden Angaben arbeitet, so mißlingt das Gebäck niemals.

Auf 1 Pfd. (500 g) Mehl rechnet man 1 Päckchen Backin, dieses wird mit dem Mehl gemischt und dann noch möglichst gesiebt. Nachdem alle Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier usw. innig miteinander verrührt sind, fügt man allmählich das mit dem Backin gemischte Mehl und die Milch hinzu. Man rührt solange mit einem flachen Holzlöffel, bis der Teig einen gleichmäßigen Zusammenhang angenommen hat und dick vom Löffel fließt. Da die eine Art Mehl mehr Flüssigkeit verlangt als die andere, so nehme man je nachdem etwas mehr oder weniger Mehl oder Milch, als in den Rezepten angegeben ist.



Alle Formen für Kuchen und sonstiges Backwerk streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und bestreut sie dann mit geriebener Semmel oder Zwieback oder gehackten Mandeln, damit sich das Gebäck später leichter löst.

Bäckt man kleines, süßes Gebäck auf einem Blech, so reibt man das erwärmte Blech dünn mit Wachs oder Butter ein und überstaubt es mit Mehl.

Manche Hausfrau hat mit ihrem Bratofen, wenn mal ein Kuchen gebacken werden soll, viel Ärger, denn selten hat der Ofen den richtigen Wärmegrad. Bald ist die Ober-, bald die Unterhitze zu stark oder zu schwach. Das einfachste und sicherste Mittel, diesem Uebel abzuweichen, ist folgendes: Man schüttet auf den Boden des Bratofens eine etwa 5 cm hohe, ganz gleichmäßig verteilte Schicht von gut gesiebtem Streusand, wie man ihn zum Scheuern gebraucht. Auf diese Sandlage stellt man die Form oder das Kuchenblech, und wenn wirklich die Oberhitze noch zu stark sein sollte, so deckt man auf den Teig während der ersten Viertelstunde ein Blatt Papier, das man mit Öl getränkt hat. Durch diese Papierbedeckung verhindert man auch, daß die oberste Krustenbildung zu schnell stattfindet und dadurch das vollständige Aufgehen des Kuchenteiges nicht erfolgen kann. Bei Backin erfolgt nämlich das Aufgehen des Teiges erst im Ofen.

Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken ist, nimmt man ein spitzes, dünnes Stöckchen oder eine Stricknadel und sticht in die Mitte hinein; bleiben noch kleine Teigkrümchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, bleibt aber nichts daran sitzen, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen. Man läßt ihn noch eine Weile in der Form stehen, bevor man ihn stürzt; auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte bringen.

## Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß, und so gibt es auch heute noch eine große Anzahl Hausfrauen, die das alte Backverfahren mit Gese behalten. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Gese zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Dettler, Bielefeld, war der erste, der es verstand, ein Backpulver herzustellen, das die eben erwähnten schlechten Eigenschaften nicht hat.

Alles Backwerk, das mit dem echten Backpulver „Backin“ Dr. Dettler's bereitet wird, ist sehr locker und groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

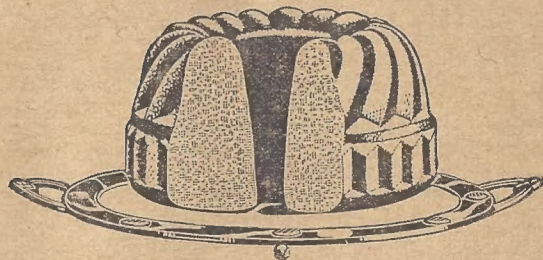
Dr. Dettler's Backin ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich, wie schon gesagt, trocken aufbewahrt, unbegrenzte Zeit.

Das beste Zeugnis für Dr. Dettler's Backin ist sein großer Verbrauch, der täglich noch wächst.

Natürlich wird auch vielfach versucht, Dr. Dettler's Backin nachzuahmen. Aber alle diese nachgemachten Backpulver weisen man zurück und verlangen immer das echte Backpulver von Dr. Dettler, welches geschäftlich unter dem Namen „Backin“ geschützt ist. Auf dieses kann man sich verlassen.



# I. Kuchen und Torten.



## Zopfkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 4 bis 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Badin“, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Saffade (Zitronat), das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Fläschchen Dr. Dettler's Badöl Zitrone,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen, die Saffade, das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form und backe den Kuchen in rund  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

Anmerkung. Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

## Rodontkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Badin“, 200 g Butter, 200 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen.

ein halbes Päckchen von Dr. Dettler's Vanillin-Zucker, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Rosinen, Korinthen, Salz und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

## Omnibus-Kuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Badin“, 60 g gebackte Mandeln, 50 g Rosinen, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  bis 1 Fläschchen Dr. Dettler's Badöl Zitrone,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Mandeln, Rosinen, Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

## Gewürz-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 375 g ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Badin“, 1 Teelöffel voll Zimt, 1 Messerspitze voll gemahlene Nelken, 50 g Saffade (Zitronat), 125 g Korinthen, 3 Eßlöffel voll (50 g) Kakao,  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt den Kakao, die Korinthen, Saffade, Zimt, Nelken und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in rund  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

Anmerkung. Man gibt zu dem Teig soviel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.



### **Plumkake oder Rosinenkuchen.**

Zutaten: 80 g Butter, 2 Eier, 150 g Zucker, 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's „Badin“,  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib den Zucker, Eier, Zitronenschale, das mit dem Badin gemischte und gesiebte Mehl, den Rahm hinzu und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Fülle den Teig in eine gefettete Form und backe den Kuchen rund 1 Stunde bei Mittelhitz.

### **Korinthen-Kuchen.**

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Korinthen, 50 g Zitronat (Suffade), 100 g Rosinen, 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 1 Tasse Milch, 2 Teelöffel voll Biml, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen, Zitronat, Rosinen, Biml und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

### **Schokoladen-Kuchen.**

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Badin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß.

Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

### **„Badin“- oder Gesundheitskuchen.**

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 4 Eßlöffel voll Milch,  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Badin gemischte und durchgeseibte Mehl und die Milch hinzu. Zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen rund  $\frac{1}{4}$  Stunde. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Dieser Kuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als „Warmer Pudding“ mit einer Weinschaumsauce aufgetragen werden.

### **Biskuit-Kuchen.**

Zutaten: 8 Eier, 400 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 300 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 6 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser werden schaumig gerührt, dann nach und nach das mit dem Badin gemischte Mehl und zuletzt der Eierschnee hinzugegeben. Der



fertige Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken.

### Englischer Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 12 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 150 g Korinthen, 1 Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  bis 1 Fläschchen Dr. Decker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Eigelb hinzu. Dann rührt man das mit dem Bacfin gemischte Mehl, die Korinthen, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone und zuletzt das zu freiem Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse und füllt diese in eine gefettete, längliche Form, sog. Kastenform, und bäckt sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden bei mäßiger Hitze. Sehr feiner Kuchen und trotz seiner reichen Bestandteile leicht verdaulich. Beliebter Kuchen bei größeren Familienfesten.

### Christstollen.

Zutaten: 165 g Butter, 125 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 1 Ei, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 125 g Rosinen, 125 g Saffade (Zitronat), 125 g süße Mandeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, fügt das Ei, Zucker, Vanillin-Zucker, die fein gehackten Mandeln, die geschnittene Saffade und zuletzt das mit dem Bacfin gemischte Mehl, Milch und die Rosinen hinzu. Man arbeitet die Masse gut durch, füllt sie in eine gefettete Kastenform und bäckt sie ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

### Bremer Klößen.

Zutaten: 150 g Butter, 70 g Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 500 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 150 g Rosinen, 50 g Korinthen, 20 g Saffade (Zitronat), 30 g Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Fläschchen Dr. Decker's Backöl Zitrone, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt dann das Salz, das Gelbe einer halben Zitrone oder das Backöl Zitrone, nach und nach das mit dem Bacfin gemischte Mehl, die Milch hinzu, und zuletzt die Korinthen, Rosinen, Mandeln und die Saffade. Auf einem Backbrett arbeitet man diese Masse gut durcheinander und fügt nötigenfalls noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr an den Händen hängen bleibt. Dann rollt man den Teig zwei Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drückt diesen in der Mitte mit dem Rollholz der Länge nach ein, damit der Teig an den Seiten dicker werde, und schlägt dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klößen in Form eines halben Mondes auf die Platte, die Rückseite nach außen; man macht in diese einige Einschnitte, bestreicht den Klößen mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze reichlich 1 Stunde.

### Mürbeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 300 g Mehl.

Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Bacfin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerplückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig



ausrollen läßt. Man bäckt den 2 Messerrücken dicken Teig in einer butterbestrichenen und mit Reibebrot ausgestreuten Springsform bei mäßiger Hitze in etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde hellbraun.

Diese Anweisung gibt 2 bis 3 Kuchen. Die Tortenböden belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirichen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Stärkemehl und gibt ihn heiß über die Früchte. Die Tortenböden kann man einige Tage aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

### Obstkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 100 g Butter, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Rahm, Salz nach Geschmack. Wer den Kuchen süß liebt, kann noch 100 g Zucker hinzufügen.

Zubereitung: Man bereitet nach gewohnter Weise den Teig, rollt ihn nach Belieben dünn oder dick aus und belegt gut gefettete Randbleche damit. Als Belag verwendet man entsteinte gezuckerte Zwetschen, eingezuckerte Apfelschnitten oder sonstiges Obst. Ist das Obst sehr saftig, so überstreut man den ganzen Teig reichlich mit feinem Weizenmehl und etwas Zucker.

Dieses Rezept genügt für 2 mittelgroße Kuchen.

### Obstkuchen in einer Springsform zu backen.

Zutaten: 200 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, rund 2 Pfund Obst.

Zubereitung: Zucker, Eier, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone rührt

man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Den dickflüssigen Teig gießt man in eine gefettete Springsform und schüttet nun etwa 2 Pfund reife entsteinte Kirichen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und bäckt den Kuchen 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

### Apfelfuchen sehr fein.

Zutaten: 125 g ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, 125 g ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, 3 Eier, 200 g Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“,  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 750 g ( $1\frac{1}{2}$  Pfund) geschälte Äpfel.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Eigelb, das mit dem Bacfin gemischte Mehl und so viel kalte Milch hinzu, daß man einen glatten Teig bekommt. Zuletzt rührt man den Eierschnee unter die Masse und füllt diese in eine gefettete Springsform, hierauf belegt man den Teig mit den geschälten und in 6 Stücke geschnittenen Äpfeln, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde.

An Stelle der Äpfel kann man auch mit durchgeschnittenen, entsteinten Zwetschen belegen.

### Plattentuchen (Butterkuchen, Zuckerkuchen).

Zutaten: 200 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 kg (2 Pfund) Mehl, 2 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel voll Salz, etwas Milch, 1 Zitrone oder  $\frac{1}{2}$ —1 Gläschen Dr. Decker's Bäcköl Zitrone, 100 g Mandeln, 70 g gestoßenen Zucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier, Salz, das Gelbe einer Zitrone, das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen.



Man gibt so viel kalte Milch hinzu, bis man einen glatten, knetbaren Teig erhält, der daumen-  
dicke auf dem gefetteten Backblech ausgerollt und  
mit Ei bestrichen, mit Butterstückchen belegt und  
mit Zucker und den gehackten Mandeln bestreut  
im heißen Ofen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken wird.

### **Blitzkuchen.**

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 8  
Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's  
„Bacfin“, 1 gestrichenen Teelöffel voll Salz, 125 g  
abgezogene und in Stifte geschnittene Mandeln,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel voll Zimt, 1 Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier  
rührt man schaumig, fügt das Salz, das mit dem  
Bacfin gemischte Mehl und die abgeriebene  
Schale einer Zitrone hinzu. Der fertige Teig  
wird auf ein gut eingefettetes Blech etwa 2 bis  
3 mm dick aufgestrichen, mit den Mandelstiften,  
etwas Zucker und dem Zimt bestreut und etwa  
 $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Man schneidet den Kuchen  
heiß vom Blech. In einer Blechdose aufbewahrt,  
hält er sich längere Zeit.

### **Streuselkuchen.**

Zutaten zum Teig: 500 g Mehl, 1 Päck-  
chen von Dr. Decker's „Bacfin“, 125 g Butter,  
80 g Zucker, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Rahm.

Zutaten zum Streusel: 200 g Butter,  
250 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's  
Vanillin-Zucker, 20 g Zimt, 300 g Mehl.

Zubereitung: Rühre die Butter zu  
Sahne, füge Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem  
Bacfin gemischt, und die Milch hinzu. Den ge-  
schmeidigen Teig drücke mit mehlbestäubten

Händen auf dem gebutterten Blech nach allen  
Seiten auseinander. Der Teig soll nicht höher  
als 1 Zentimeter sein. Man überpinselt ihn mit  
zerlassener Butter und streut den Streusel  
darauf, den man folgendermaßen zubereitet: Die  
Butter läßt man zerlaufen, gibt dann Zucker,  
Vanillin-Zucker, Mehl und Zimt hinein und  
rührt die Masse, bis sich alles gebunden hat.  
Dann mengt man den Streusel mit den Händen  
und streut ihn über den Kuchen, den man bei  
Mittelhitze bäckt.

### **Käsekuchen.**

Zutaten zum Teig: 65 g Butter, 1 Ei,  
50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel voll von  
Dr. Decker's „Bacfin“.

Zutaten zum Belag: 200 g Quark,  
 $\frac{1}{2}$  Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Teelöffel  
voll von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 2 Eier,  
1 Eßlöffel voll von Dr. Decker's Gustin oder  
feinstes Stärkemehl, 80 g Korinthen.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den  
Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit einem  
Teil des mit dem Bacfin gemischten Mehles ver-  
rührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und  
in Stückchen zerpfückte Butter mit dem Rest des  
Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls  
sowieviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen  
läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den  
Boden einer Springform. Dann wird der  
Quark durch ein Sieb gerieben, mit dem Rahm,  
Zucker, Vanillin-Zucker, Eidottern, Korinthen  
und Gustin glatt gerührt, zuletzt mit dem Eier-  
schnee vermischt, auf den Teig gegossen und im  
heißen Ofen schnell gebacken.



### **Honigkuchen.**

**Zutaten:** 4 Eier, 500 g (1 Pfund) Zucker, 2 Pfund Honig, 3 Pfund Mehl, 2 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 250 g ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Mandeln, 125 g ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Saffade (Zitronat), die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel voll Zimt, 1 gestrichenen Eßlöffel voll gestoßene Nellen, 1 gestrichenen Eßlöffel voll gestoßenen Ingwer, 15 g Pottasche.

**Zubereitung:** Das mit dem Badin gemischte Mehl schüttet man in eine Schüssel oder auf ein Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, in welcher man Zucker und Eier schaumig rührt, dann den durch Erwärmen dünnflüssig gemachten Honig, die in etwas lauwarmem Wasser gelöste Pottasche, die feingeschnittene Saffade, die ungeschälten in 2 Teile geschnittenen Mandeln, die Zitronenschale, Ingwer, Zimt und Nellen hinzusetzt. Diese Masse verarbeitet man zu einem festen Teig, der ungefähr 8 Tage stehen muß. Dann wird der Teig  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick auf ein gefettetes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn in viereckige Stücke.

Zum Glasieren verrührt man Puderzucker mit Eiweiß, bestreicht die Kuchen damit und trocknet sie im Ofen bei mäßiger Hitze.

### **Sandtorte.**

**Zutaten:** 250 g Butter, ungesalzen oder gewaschen, 250 g Zucker, 125 g feinstes Weizenmehl, 125 g Dr. Detter's Guxin oder feinsten Weizen- oder Maispuder, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 1 Teelöffel voll von Dr. Detter's „Badin“.

**Zubereitung:** Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf ein Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Badin gemischt wurde. Ist dies gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken. Sandtorte hält sich lange Zeit frisch und ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.

### **Kakao-Sandtorte.**

**Zutaten:** 250 g Butter, ungesalzen oder gewaschen, 250 g Zucker, 100 g feinstes Weizenmehl, 100 g Dr. Detter's Guxin oder feinsten Weizen- oder Maispuder, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 1 Teelöffel voll von Dr. Detter's „Badin“, 50 g Kakao.

**Zubereitung:** Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf ein Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Badin gemischt wurde. Ist dieses gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Zuletzt wird der Kakao unter die Masse gerührt und diese in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken.

### **Vanille-Torte.**

**Zutaten:** 200 g Butter, 200 g Zucker, 8 Eier, 1 Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 500 g Mehl.

**Zubereitung:** Die Butter rühre zu Sahne, füge Zucker, Vanillin-Zucker und Eier



hinz u und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Der fertige Teig wird in eine gefettete Form gefüllt und etwa 1½ Stunden gebacken.

### Brottorte.

Zutaten: 200 g Zucker, 6 Eier, 125 g Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze voll Nelken, 1 Teelöffel voll Zimt, 50 g Zitronat (Sukcade), 150 g geröstetes Schwarzbrot, 4 Eßlöffel voll Rum, 5 Eßlöffel voll Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“.

Zubereitung: Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt die gemahlene Mandeln, Zitronenschale, Nelken, Zimt, das feingehackte Zitronat und das geröstete, gemahlene und mit Rum getränkte Brot hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Der fertige Teig wird in eine gut gefettete Form gefüllt und ungefähr 1 Stunde gebacken.

### Graham-Brot.

Zutaten: 375 g (¾ Pfund) Weizenschrotmehl, 125 g (¼ Pfund) Weizenmehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 1 gehäufte Teelöffel voll (5 g) Salz, 375 ccm (¾ Liter) Milch, 1 Teelöffel voll Butter.

Zubereitung: Man mischt das Mehl mit dem Backin, gibt Salz und Butter hinzu, und dann allmählich die Milch. Wenn alles innig miteinander verbunden ist, füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form und stellt diese in den Ofen. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel. Backzeit 1½ Stunden.

## II. Kleines Backwerk.

### Albert-Biskuit.

Zutaten: 125 g Butter, 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 750 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Eier, Zucker und Vanillin-Zucker hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Man rolle den Teig 2 Messerrücken dick aus und steche mit einem Weinglase Scheiben aus, die mit einer Stricknadel durchstochen werden oder über die man ein Reibeisen drückt. Auf einem mit Butter abgeriebenen Blech werden die Scheiben gelbbraun gebacken und nach dem Erkalten in einer Blechdose aufbewahrt.

Diese Biskuits sind ein beliebtes Teegebäck. In Milch aufgeweicht, bieten sie eine besonders gute Speise für Kinder.

### Keks.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 2 Eier.

Zubereitung: Man rühre die Butter schaumig, gibt den Zucker, Vanillin-Zucker, die Eier und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu, hebe die Teigmasse auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, wirke sie noch einige Minuten und teile den Teig dann in mehrere Teile, die nach und nach ganz dünn ausgewellt und mit einem Weinglase ausgestochen werden. Drücke mit einem Reibeisen oder stich mit einer Strick-



nadel oder Gabel gleichmäßige Vertiefungen in die Scheiben und gib sie auf ein mit Fett ganz dünn abgeriebenes Blech in den Backofen. Nach 10 bis 15 Minuten sind die Kekse gebacken und werden nach dem Erkalten in einem Blechkasten aufbewahrt.

### Christbaumfeingebäck.

Zutaten: 100 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Bacfin“, 4 bis 6 Eßlöffel voll Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier, Milch und zuletzt das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu und verarbeitet alles auf dem Backbrette zu einem glatten Teig. Von diesem formt man Brezeln, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie schön gelb. Man bewahrt sie in einem Blechkasten auf. Zu empfehlen als feines Gebäck zu Kaffee, Tee und Wein.

### Lebkuchen.

Zutaten: 150 g Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 500 g Zucker, 750 g Mehl, 1½ Päckchen von Dr. Dettler's „Bacfin“, 250 g Mandeln, 175 g Sukkade (Zitronat), fein geschnitten, 20 g gestoßenen Zimt, 1 Teelöffel voll gestoßene Nelken, ½ geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Zubereitung: Man lasse die Butter zergehen, gebe nach und nach Zucker, Eier, die Geschälten und geriebenen Mandeln, Sukkade, die Gewürze und zum Schluß das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Den ziemlich festen Teig rolle man auf einem mit Mehl bestäubten Brett aus, schneide in beliebige Stücke oder streche mit

einem Weinglase runde Scheiben aus, belege jedes Stück mit einer Mandel und backe auf Oblaten. Wer die Kuchen mit Guß liebt, bestreiche sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit einer Mischung von Puderzucker, Zitronensaft und wenig warmem Wasser.

### Weihnachtsfeingebäck.

Zutaten: 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Bacfin“, 1 Päckchen von Dr. Dettler's Vanillin-Zucker, 300 g Mehl, 250 g Dr. Dettler's Gußin oder feinstes Stärkemehl, wie z. B. Weizen- oder Maispuder, 1 Teelöffel voll Salz.

Zubereitung: Zucker, Eier und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Stärkemehl und das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Der fertige Teig wird auf einem Backbrett ausgerollt, mit Formen ausgestochen; die Plättchen werden auf ein gefettetes Blech gesetzt und hellgelb gebacken. Man bewahrt die Kuchen in einer Blechdose auf.

### Spekulatius.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 5 g Zimt, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Dettler's „Bacfin“.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier und zuletzt das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Dann rollt man den Teig auf einem Backbrett messerrückendick aus, nötigenfalls fügt man noch etwas Mehl hinzu und sticht mit kleinen Blechformen Plättchen aus, die auf einem gebutterten Blech knusperig gebacken werden. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechboxen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.



## Belgrader Brot.

**Zutaten:** 4 Eier, 250 g ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker, 500 g (1 Pfund) Mehl, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 125 g ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Haselnüsse, 125 g ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Mandeln, 50 g Saffade (Zitronat), 1 Teelöffel voll Zimt.

**Zubereitung:** 2 ganze Eier, 2 Eigelb und Zucker rührt man schaumig, fügt dann das mit dem Badin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die gemahlenen Nüsse, Mandeln, Saffade und Zimt und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man schwach fingerdick ausrollt und in kleine, längliche Vierecke schneidet. Über Nacht läßt man sie auf dem Backbrett trocknen und bäckt am andern Tage auf gefettetem Blech bei Mittelhize hellbraun.

Den Rest des Eiweiß rührt man mit Puderzucker an, bestreicht die fertigen Kuchen mit der Masse und trocknet die Glasur im Ofen bei schwachem Feuer.

## Sonigplätzchen.

**Zutaten:** 300 g Honig, 450 g Zucker, 200 g süße Mandeln, 50 g bittere Mandeln, 650 g Weizenmehl, 6 g gestoßenen Zimt, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 3 g gestoßene Gewürznelken, 2 g gestoßene Kardamome,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

**Zubereitung:** Die Mandeln werden geschält, grob gehackt und mit dem Gewürz und Vanillin-Zucker unter das Mehl gemischt.

In einem Emailtopf erwärmt man den Zucker mit dem Honig so lange, bis der Zucker

aufgelöst ist. Die warme Lösung gibt man über die Mehlmischung, die sich in einer Schale befindet, mischt alles miteinander und fügt nach dem Abkühlen 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“ hinzu. Auf einem Kuchenbrett knetet man noch soviel Mehl hinein, bis der Teig nicht mehr klebt und ausgerollt werden kann.

Mit einem Glase oder einer Blechform werden Kuchen ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech hellbraun gebacken. Man nimmt die Honigplätzchen noch warm mit einem Messer vom Blech und bewahrt sie in einer Büchse auf. Sehr wohlischmeckend und billig.

## Vanille-Gebäck.

**Zutaten:** 250 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, 100 g Mandeln, 4 Eier, 500 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Rahm,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's „Badin“.

**Zubereitung:** Butter und Mehl (dieses mit dem Badin gemischt) knetet man zu einem Teig. Das Eigelb, 100 g Zucker, den Vanillin-Zucker und die Milch verflappert man und arbeitet alles mit obigem Teig zu einer Masse, die sich gut ausrollen läßt, oder aber man fügt noch etwas Mehl hinzu. Den ausgerollten Teig schneidet man in rechteckige Stücke, bestreicht diese mit Eiweiß, streut die in Spänchen geschnittenen Mandeln, die man mit 50 g Zucker gemischt hat, darüber und bäckt bei Mittelhize. In Blechdose aufzubewahren.

## Teegebäck.

**Zutaten:** 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Badin“, 175 g Butter, 75 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel voll Wasser.



**Zubereitung:** Butter, Zucker, Eier werden verrührt, mit Wasser und Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, zu einem glatten Teige verarbeitet. Dieser wird gut durchgeknetet, ausgerollt und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen. Mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und bäckt auf einem gefetteten Blech schön gelb.

### **Leebrezeln.**

**Zutaten:** 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Backin“, 175 g Butter, 325 g Zucker, 3 Eier, 5 g Zimt.

**Zubereitung:** Butter, Zucker, Eier werden verrührt, dann gibt man das mit dem Backin gemischte Mehl und den Zimt hinzu. Von dem Teige rollt man kleine Stückchen dünn mit der Hand aus, formt Brezeln davon, bestreicht diese mit zer Schlagendem Eigelb und bäckt auf gefettetem Backblech bei Mittelhitz goldgelb.

### **Vanille-Zwieback.**

**Zutaten:** 250 g Zucker, 8 Eigelb, 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Backin“, 500 g Mehl.

**Zubereitung:** Zucker, Eigelb und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die auf gefettetem Backblech gebacken werden. Am nächsten Tage schneidet man das Backwerk in zwei gleiche Teile und röstet diese bei mäßiger Hitze.

### **Zwieback.**

**Zutaten:** 180 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Backin“,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

**Zubereitung:** Die Butter wird zu Sahne gerührt und dann werden Eier, Zucker, das mit dem Backin gemischte und durchgeseibte Mehl, und zuletzt die Milch hinzugefügt. Den fertigen Teig rollt man auf einem Backblech brotförmig auf oder füllt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen länglichen Blechkasten, sog. Kastenform, und bäckt ihn etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde. Am nächsten Tage schneidet man das Gebäck in Scheiben, die man auf dem gefetteten Backblech hellbraun röstet.

In einer Blechdose aufbewahrt, halten sich diese Zwiebäcke lange Zeit.

### **Waffeln.**

**Zutaten:** 250 g Butter, 2 Eßlöffel voll (50 g) Zucker, 6 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Backin“, 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Rum.

**Zubereitung:** Man rühre die Butter zu Sahne, füge unter beständigem Rühren Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, und die Milch hinzu, dann mische Zitronenschale, Vanillin-Zucker und etwas Rum durch den Teig und schlage ihn, bis er Blasen wirft. Backe nun sofort in einer heißgemachten Waffelpfanne, die mit einer Speckschwarte jedesmal ausgestrichen wird, die Waffeln auf gelindem Feuer.



### Windbentel.

**Zutaten:** 125 g fein durchgeseihtes Mehl, 1 Teelöffel voll von Dr. Detker's „Bacfin“,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 125 g Butter, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Teelöffel voll von Dr. Detker's Vanillin-Zucker.

**Zubereitung:** Wasser und Butter bringe man zum Kochen, streue unter Rühren das Mehl hinein und rühre so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, schlägt man nach und nach die Eier hinein und gibt dann Zucker, Vanillin-Zucker und Bacfin hinzu. Dann setzt man mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt bei mäßiger Hitze goldgelb.

Von der angegebenen Menge erhält man ungefähr 30 Stück.

Die Windbentel werden warm mit Wein- schaum- oder Schokoladen-Sauce aufgetragen.

Sollen die Windbentel gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlag- sahn oder Vanille-Creme. Die Schlagsahn wird mit Dr. Detker's Vanillin-Zucker gewürzt.

Ein sehr gutes Rezept für Vanille-Creme findet man auf der Rückseite von Dr. Detker's Vanillin-Zucker-Päckchen.

### Schokoladen-Küchlein.

**Zutaten:** 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Schokolade, 1 Päckchen von Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 6 Eiweiß.

**Zubereitung:** Schlage das Eiweiß zu Schnee, füge die mit der Haut gehackten Man-

deln, den Zucker, die geriebene Schokolade und den Vanillin-Zucker hinzu, setze mit einem Löffel Häufchen auf ein Blech, das mit Wachs eingerieben ist, oder auf kleine Oblaten und backe bei gelinder Hitze.

### Schokoladen-Krengel.

**Zutaten:** 120 g Butter, 350 g Zucker, 3 Eier, 100 g Kakao, 2 Päckchen von Dr. Detker's Vanillin-Zucker, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Detker's „Bacfin“, 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch.

**Zubereitung:** Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Kakao hinzu und zuletzt das mit dem Bacfin gemischte und durchgeseichte Mehl und die Milch. Man läßt den fertigen Teig einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort stehen, arbeitet ihn dann nochmals durch und rollt kleine Stückchen in Bleifeder-Länge und -Dicke aus, die man zu Brezeln formt, mit Ei bestreicht und auf Oblaten oder auf einer gut eingefetteten Kuchenplatte bei Mittelhitz etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde bäckt.

Die Krengel sind vorzüglich und halten sich in Blechdosen längere Zeit. Obige Menge gibt 70 bis 80 Stück.

### Seidensand.

**Zutaten:** 250 g Butter, 300 g Zucker, 375 g Mehl, 1 Teelöffel voll von Dr. Detker's „Bacfin“, 1 Päckchen von Dr. Detker's Vanillin-Zucker.

**Zubereitung:** Die Butter wird schwach gebräunt, dann fügt man den Zucker, Vanillin-Zucker, und das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu und formt aus dem gut durchgearbeiteten Teig ungefähr talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt. Am anderen Tage schneidet



man die Rollen in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben und bäckt diese auf einem dünn mit Wachs eingeriebenen und mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Hitze ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde.

Zu empfehlen als feines Gebäck zum Wein.

### Wiener Krolatschen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Badin“, 50 g Mandeln, 50 g Korinthen, 50 g Saffade (Zitronat), etwas Zitronenschale oder  $\frac{1}{2}$  Gläschen Dr. Decker's Badöl Zitrone.

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt den Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, etwas Zitronenschale und das mit dem Badin gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Von dieser Masse setzt man etwa walnußgroße Häufchen, die man ein wenig flach drückt, auf ein mit Wachs eingeriebenes und mit Mehl überstaubtes Backblech, bestreicht die Kuchen mit dem mit etwas Zucker untermischten Eiweiß, bestreut sie mit den feingehackten Mandeln, der Saffade (Zitronat) und den Korinthen und bäckt sie bei Mittelhitze ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Felsen-Keks.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Badin“,  $\frac{1}{2}$  Obertasse voll Milch, 125 g Korinthen.

Zubereitung: Zu dem mit dem Badin gemischten Mehl fügt man die in Stückchen zerpflückte Butter, den Zucker und die in der Milch verquirlten Eier; zuletzt fügt man die gut getrockneten Korinthen hinzu und arbeitet die Masse sorgfältig durch. Von dem ziemlich festen Teig setzt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein dünn mit Wachs eingeriebenes

und mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt die Kuchen ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Bremer Brot.

Zutaten: 50 g Butter, 3 Eier, 125 g Zucker, 2 Eßlöffel voll Kakao, 250 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Badin“, 6 gestoßene Nellen, 1 Teelöffel voll Zimt, 125 g Mandeln, 1 Teelöffel voll von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 1 Guß Wasser.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt; Eier, Zucker, Kakao, die Gewürze und die ganzen Mandeln kommen dazu und zuletzt das mit dem Badin gemischte Mehl. Man fügt dann soviel Wasser hinzu, daß man einen geschmeidigen Teig erhält. Das saubere Backblech wird gebuttert, der Teig darauf getan und darüber gedrückt und gestrichen; zuletzt mangelt man ihn über, um ihn gleichmäßig zu machen, und bäckt ihn dann bei Mittelhitze. Man schneidet den aus dem Ofen genommenen Kuchen sofort unter Zuhilfenahme eines Lineals mit einem scharfen Messer in gleichmäßige, längliche Stücke und bewahrt diese nach dem Erkalten in einer Blechdose auf.

### Pfeffernüsse.

Zutaten: 4 Eier, 375 g ( $\frac{3}{4}$  Pfund) Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Badin“, 60 g Mandeln, 60 g Saffade (Zitronat), 30 g gemahlene Zimt, 1 Messerspitze voll gestoßene Nellen, 1 Messerspitze voll gestoßenen weißen Pfeffer.

Zubereitung: Eier, Zucker und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Badin gemischte Mehl, die



gemahlten Mandeln, Saffade und die Gewürze hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man fingerdick ausrollt, nötigenfalls fügt man noch etwas Mehl hinzu. Mit einem Rühr-  
glas sticht man kleine Plätzchen aus, die man auf  
geöletem Backblech hellbraun bäckt.

#### Semmel.

Zutaten: 1 Eßlöffel voll (50 g) Butter,  
2 Eier, 1 Prise Salz, 500 g Mehl, 1 Päckchen von  
Dr. Decker's „Bacfin“,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu  
Sahne, gibt das Eigelb, Salz und die Milch  
hinzu und arbeitet zuletzt das mit dem Bacfin  
gemischte Mehl unter die Masse. Dann rollt  
man den Teig daumendick aus, formt 6 bis 7  
Zentimeter lange und rund 2 Zentimeter breite  
Streifen, die man auf ein gefettetes Blech legt,  
mit Eiweiß bestreicht und etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde bäckt.  
Obige Menge gibt rund 35 Semmeln. Man ist  
die Semmeln warm mit Butter oder Marmelade  
bestrichen.

#### Spritzgebackenes.

Zutaten: 375 g Butter, 250 g Zucker,  
2 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker,  
125 g abgezogene und gemahlene Mandeln, 1 Ei,  
250 g Mehl, 250 g von Dr. Decker's Gustin oder  
feinstes Stärkemehl.

Zubereitung: Rühre die Butter schau-  
mig, gib alle Zutaten nach der Reihe daran, fülle  
die Teigmasse in eine Butter- oder Gebäckspritze  
und spritze kleine Kränze oder S, die man bei  
mäßiger Hitze bäckt.

### III. Schmalzgebackenes.

#### Äpfel in Mäntelchen.

Zutaten: 8 gute Äpfel,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  
3 Eier, 50 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eßlöffel voll  
Milch oder süßer Sahne,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr.  
Decker's „Bacfin“,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's  
Vanillin-Zucker, etwas Rum.

Zubereitung: Die Äpfel werden ge-  
schält, vom Kernhaus befreit und in ungefähr  
1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Dann  
lasse man die Scheiben eingezuckert und mit Rum  
betropft einige Stunden zugedeckt stehen.

Die Butter lasse man zergehen, gebe Zucker,  
Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und das mit dem  
Bacfin gemischte Mehl hinzu und zuletzt den  
Eierschnee. In dieser Teigmasse wende man die  
Äpfelscheiben und bade sie in Schmalz schön  
braun und gebe sie sehr heiß mit Zucker bestreut  
zur Mahlzeit.

#### Fastnachtskrapfen.

Zutaten: 60 g Zucker, 125 g Butter, 4 Eier,  
500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's  
„Bacfin“. Zum Ausbacken gebraucht man  
Schmalz.

Zubereitung: Die Butter rühre schau-  
mig, gib Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem  
Bacfin gemischt, hinzu und, wenn nötig, noch  
soviel Milch, daß ein mittelfester Teig entsteht.  
Man rollt diesen aus, sticht mit einem Weingläse  
runde Scheiben aus und bäckt sie in siedend  
heißen Fett auf beiden Seiten braun. Dann  
nimmt man die Krapfen heraus, läßt sie ab-



tropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Sehr wohlschmeckend und billig. Will man die Krapfen füllen, so bestreicht man die Scheiben mit Eiweiß, gibt in die Mitte irgend eine Marmelade, legt eine andere Scheibe darüber und drückt die Ränder zusammen.

### Kartoffel-Küchle

haben die Form der Berliner Pfannkuchen, zeichnen sich aus durch einfache Herstellung und vorzüglichen Geschmack. Man trägt sie als Nach-  
tisch oder zum Kaffee auf.

**Zutaten:** 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Weizenmehl, 3 Eier, 10 Mandeln, 1 Tasse voll Milch, 1 Teelöffel voll Salz, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“.

**Zubereitung:** Zu den gekochten und geriebenen Kartoffeln gibt man das mit dem Bacfin gemischte Mehl, Eigelb, Salz, die gestoßenen Mandeln, Milch und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Ist alles gut durcheinander gearbeitet, sticht man mit einem Löffel von der Masse ab und bäckt die kleinen Kuchen in kochendem Schmalz in einem Schmortiegel gar, der so hoch mit Fett gefüllt sein muß, daß die Küchelchen darin schwimmen. Sie werden mit Zuckerpuder bestreut und heiß aufgetragen.

### Kartoffel-Puffer.

**Zutaten:** 10 dicke, rohe Kartoffeln, 500 g Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eier, 3 gehäute Eßlöffel voll (75 g) Zucker, 100 g Rosinen, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“.

**Zubereitung:** Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen. Dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und

zuletzt das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Von dem Teig bäckt man kleine Kuchen in heißem Backfett goldgelb.

Man kann die Puffer sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

### Püfferchen.

**Zutaten:** 4 Eier, 3 bis 4 Eßlöffel voll Zucker, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen oder Korinthien.

**Zubereitung:** Eier und Zucker rührt man schaumig, gibt die Milch, das mit dem Bacfin gemischte Mehl und zuletzt die Rosinen oder Korinthien hinzu und rührt, bis man einen schönen glatten Teig erhält. Dieser Teig wird zu kleinen Püfferchen in Nierenform, Butter oder anderem Backfett hellgelb gebacken. Man kann diese Püfferchen warm genießen oder auch kalt werden lassen und mit Zuckerpuder bestreut zum Kaffee geben.

Ein sehr wohlschmeckendes, leicht herzustellen und billiges Gebäck.

### Reispüfferchen.

**Zutaten:** 3 Eier, 100 g Zucker, 80 g Reis, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, etwas Salz.

**Zubereitung:** Man kocht den Reis in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und Salz weich, läßt ihn etwas erkalten und rührt die Eier, das mit dem Bacfin gemischte und gesiebte Mehl hinzu und den Rest der Milch. Von diesem Teig bäckt man sofort oder nach einigen Stunden kleine Kuchen bei gutem Feuer langsam in heißem Schmalz hellbraun. Man kann den Teig auch ohne Zucker anrühren und die Püfferchen mit Zucker be-



firenen; man verfeinert diese, wenn man 100 g Rosinen einrührt. — Diese Küßerchen kann man warm oder kalt genießen und auch eingemachte Früchte dazu reichen.

#### Nuzenmandeln.

Zutaten: 50 g Butter, 250 g Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eidotter, 625 g (1¼ Pfund) Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 50 g Mandeln, 1 Eßlöffel voll Rum, etwas Rosenwasser.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu, und zuletzt die gemahlenden Mandeln, den Rum und etwas Rosenwasser und verarbeitet alles zu einem festen Teig, rollt diesen fingerdick aus, sticht mit einem Nadelstich kleine Plättchen aus und bäckt sie in siedendem Schmalz dunkelgelb.

Nach dem Backen bestreue man die Nuzenmandeln mit Zucker, dem man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks etwas von Dr. Decker's Vanillin-Zucker beimischt.

#### Schmalzaebackenes.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 2 Eßlöffel voll Milch, 2 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Man rühre die Butter schaumig, füge Zucker, Eier, Milch, Wasser und das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu. Dann rolle man den Teig aus, schneide mit einem Messer oder Nädchen Streifen davon, schlinge sie zu einem Knoten, backe diese in Fett schwimmend hellbraun und bestreue sie noch heiß mit Zucker.

#### Ballbäuschen.

Zutaten: 100 g Butter, 2 Eier, 50 g (2 Eßlöffel voll) Zucker, ½ Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 250 g Mehl, ½ Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, etwas Milch.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Bacfin gemischte Mehl und soviel Milch hinzu, daß man einen nicht zu festen Teig erhält. Mit einem Teelöffel sticht man von der Masse ab und bäckt die Ballbäuschen in Backfett hellbraun. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und reicht sie warm oder kalt.

### IV. Eier- und Milchspeisen, Puddings, Cremes und verschiedene Süßspeisen.

#### Eier-Pfannkuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 1 Teelöffel voll von Dr. Decker's „Bacfin“, 4 Eier, ½ Liter Milch, ½ Liter Wasser, eine Prise Salz.

Zubereitung: Das Mehl rühre man in dem Wasser glatt an und füge darauf Eigelb, Milch und Salz hinzu. Kurz vor dem Backen ziehe man den Eierschnee und das Bacfin durch die Masse und backe die Kuchen in einer Pfanne in Fett auf beiden Seiten schön braun. Man gebe die Pfannkuchen sofort zur Tafel.

#### Milch

ist das beste Nahrungsmittel für Kinder und Schwache. Mit einem halben Teelöffel von Dr. Decker's Gustin auf 1 Liter gekocht wird sie leichter verdaulich. — Milch in Kuchen behält

ihre nährenden Bestandteile und wird durch die Hitze von Bazillen befreit. Aus diesem Grunde schon sollten den Kindern sehr viele Backpulver-Kuchen vorgelegt werden. — Milchsuppen, bereitet mit Gustin, Grieß, Graupen, Reis, Sago sollten den Kindern besonders vor dem Schlafengehen gegeben werden, da sie, ebenso wie Milch-Flammeris, leicht verdaulich sind und ruhigen Schlaf bewirken.

### Flammeris

nennt man kalte Speisen, die zur Grundlage ein feines Stärkemehl haben, geküht werden und zu denen man Milch oder Fruchtsaft verwendet. Beim Kochen quillt das Stärkemehl auf und schließt nach dem Erkalten die Flüssigkeit so ein, daß man die Speise stürzt kann. Flammeris trägt man meistens mit einer Fruchtsauce auf. Sehr gut schmeckt Eingemachtes, Marmelade oder Gelee dazu, auch kann man die Schüssel mit ganzen, eingemachten Früchten schmücken. Immer muß man bedenken, daß eine Speise umso besser schmeckt, je netter und anmutender sie aufgetragen wird.

### Milch-Flammeris mit Ei.

Zutaten: 50 g Gustin oder 1 Päckchen von Dr. Detter's Puddingpulver, 50 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eier, etwas Butter.

Zubereitung: Das Gustin oder Puddingpulver rührt man mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers an und läßt ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Während dieser Zeit verührt man Zucker und Eigelb, fügt die Milch hinzu und läßt das Ganze aufkochen, nimmt vom Feuer, gießt das angerührte Pulver in die heiße Milch und läßt dann noch einmal unter Umrühren aufkochen.

Unter die fertige Masse schlägt man dann den Eierschnee und füllt den Flammeris in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. — Als Gewürz kann man in diese Speisen Dr. Detter's Vanillin-Zucker oder abgeriebene Zitronenschale geben. Nach Belieben kann man die Eier auch fortlassen.

### Milch-Flammeris mit Schokolade.

Zutaten: 50 g Gustin, oder 1 Päckchen von Dr. Detter's Vanille-Puddingpulver, 60 g Zucker, 60 g Schokolade,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 3 Eigelb, etwas Butter.

Zubereitung: Das Gustin oder Puddingpulver rührt man mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers an. Dann bringt man  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und die Butter zum Kochen und löst während dieser Zeit die zerriebene Schokolade in  $\frac{1}{4}$  Liter warmer Milch. Kocht die Milch, so nimmt man sie vom Feuer, gießt unter Umrühren die Schokolade und das angerührte Pulver hinein und fügt gleichzeitig den Zucker mit Eigelb verrührt hinzu. Man läßt die Masse unter Umrühren noch einmal aufkochen und füllt sie dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

### Dr. Detter's Gustin.

Gustin ist ein sehr feiner Puder, frei von Kleber, dient zum Sämigmachen der Suppen und Saucen. Man rührt Gustin zu diesem Zwecke mit etwas kaltem Wasser glatt und gibt das Angerührte unter Umrühren zu Suppen und Saucen. Das Gustin quillt auf, bindet das Fett zu einem gleichmäßigen Aufguß, wodurch die Speisen leichter verdaulich werden.

Benutzt man „Dr. Detter's Gustin“ zur Herstellung des bisherigen Stärke-Puddings, so er-



hält man eine köstliche Nachspeise, ausgezeichnet durch Wohlgeschmack und Nährwert. Für Kinder, für schwächliche Erwachsene und für alle, die einer kräftigen Nahrung bedürfen, sind diese mit Milch gekochten **Guslin-Puddings** das vorzüglichste Nahrungsmittel. Leicht verdaulich, von hohem Nährwert und billig.

### Dr. Tetker's Puddingpulver.

Diese Pudding-Pulver haben überall den Beifall der Hausfrauen und Mütter gefunden. Milch ist das beste und billigste Nahrungsmittel für Kinder und gibt mit Zucker, etwas Butter und 1 Päckchen obigen Pulvers eine Speise, wie sie nahrhafter, wohlschmeckender und billiger kaum hergestellt werden kann. Rührt man nach dem Aufkochen der Puddingmasse noch ein mit etwas Wasser verquirltes Eigelb oder auch den Schnee eines Eiweißes darunter, so gewinnt dadurch der Geschmack noch mehr.

Es ist bekannt, daß zum Aufbau des Knochengeriüsts phosphorsaurer Kalk notwendig ist. Dieser ist **Dr. Tetker's Pudding-Pulvern** beige-fügt und ist unbedingt nötig zur Entwicklung kräftiger Knochen, des Gehirns und der Nerven.

Manche Kinder und Erwachsene mögen die gekochte Milch nicht trinken, weil sie etwas fade schmeckt. Diesen sind die Puddingpulver besonders zu empfehlen, weil durch sie dem Körper große Mengen dieses vorzüglichen Nahrungsmittels zugeführt werden können. Am liebsten werden die Puddingpulver mit Vanille- oder Mandelgeschmack gekauft, weil diese das kräftigste Gewürz entwickeln. Halbjährige Kinder können diese Puddings schon verdauen, und während der ganzen Kinderzeit sollten die Eltern dafür

sorgen, daß diese einfachen, nicht reizenden Speisen mittags und vor dem Schlafengehen den Kindern gereicht würden. Es ist ein Vergnügen, zu sehen, wie gern die Kinder solche Puddings genießen.

Vor allen Dingen ist zu bedenken, daß ein richtig ernährter Körper gegen jede Krankheit und Ansteckung viel widerstandsfähiger ist, als ein schwächlicher Körper. Die einfache und schnelle Art der Herstellung gestattet jeder Mutter, täglich ihren Kindern **Dr. Tetker's Pudding** zu kochen oder den Kindern, doch wenigstens am Sonntag diesen kräftigen Leckerbissen vorzusetzen.

Es ist notwendig, beim Einkauf ausdrücklich **Dr. Tetker's Puddingpulver** zu verlangen, weil manchmal Nachahmungen angeboten werden.

### Dr. Tetker's „Rote Grütze“.

Rote Grütze ist eine Nachspeise, die noch nicht genügend bekannt und noch nicht genügend gewürdigt wird. Wer nach dem Westen und nach dem Süden kommt, wird leider beobachtet haben, daß kalte Fruchtsuppen, überhaupt süße Suppen nicht bekannt sind und noch viel weniger die Zusammenstellung von Frucht-Puddingen mit Milch, Sahne oder Vanille-Sauce.

Setzt man einem Rheinländer Rote Grütze vor, so sieht er sie zuerst mißtrauisch an, hat er sie aber gekostet, so findet er sie ebenso erquickend wie der Norddeutsche und Däne.

Um der Hausfrau die Möglichkeit zu geben, zu jeder Zeit Rote Grütze zu bereiten, habe ich ein „Rote-Grütze-Pulver“ hergestellt. Verfährt man genau nach der Gebrauchsanweisung, so erhält man eine erfrischende Nachspeise, die mit

Vanille-Sauce, kalter Vanille-Milch oder Schlag-  
sahne aufgetragen wird.

### Dr. Letker's Gelecpulver mit Fruchtgeschmack.

Wer seinen Tischgenossen besonders während  
der heißen Sommertage eine erfrischende Nach-  
speise vorsehen will, mache ein Fruchtgelee aus  
Dr. Letker's Gelee-Pulver mit Fruchtgeschmack.  
Dieses ist in 9 Geschmacksarten vorrätig und  
zeichnet sich durch prachtvolles Gewürz und  
feinen Geschmack aus. Aufgetragen mit Schlag-  
sahne oder Vanille-Sauce, bereitet aus Dr. Let-  
ker's Vanille-Saucen-Pulver, gereicht es jeder  
Hausfrau zur Ehre.

### Dr. Letker's Creme-Pulver „Dibona“.

Die feinere Kochkunst rechnet die nach ihren  
Bestandteilen und Bereitungsweisen unendlich  
verschiedenartige Menge von Cremes zu den  
zartesten Vederbissen, die man theils als kalte,  
theils als warme Nachspeisen, oder bei Damen-  
kaffees nach dem Kaffee gibt. Die meisten  
Cremes zeichnen sich jedoch durch umständliche  
und teure Zubereitung aus; deswegen habe ich  
ein Creme-Pulver, genannt „Dibona“, zu-  
sammengesetzt, mit dem man schnell und leicht  
eine schmackhafte Creme bereiten kann. Um-  
kränzt man noch Vanille-Creme mit Backwerk  
oder eingemachten Früchten und Schokoladen-  
Creme mit Schlagsahne, so wird jeder von dieser  
Speise entzückt sein.

### Dr. Letker's Regina-Speise-Gelatine.

Zu den erfrischendsten Nachspeisen gehören  
unzweifelhaft die mit Hilfe von Speise-Gelatine  
hergestellten süßen und sauren Speisen. Daß  
diese Speisen noch nicht Allgemeingut der

deutschen Küche geworden sind, liegt wohl be-  
sonders an der nicht zu leugnenden Umständlich-  
keit der Zubereitung, die in der Verwendung der  
Blattgelatine und Hausenblase ihren Grund hat.

Ich glaube daher, mancher Hausfrau einen  
Dienst zu erweisen, wenn ich mit meiner pulver-  
förmigen Regina-Gelatine in Päckchen ein Mittel  
in den Handel bringe, das gegenüber der bisher  
üblichen Blattgelatine einen großen Fortschritt  
bedeutet.

Beim Gebrauch von Dr. Letker's Regina-  
Gelatine fällt das lästige und zeitraubende Ein-  
weichen fort, denn sie löst sich in heißem Wasser  
sehr leicht und schnell.

Dr. Letker's Regina-Gelatine kann man zu  
allen Fisch-, Fleisch- und sonstigen Gallerten  
(Gelees) benutzen; man wolle hierbei aber stets  
den Grundsatz beachten, daß auf  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssig-  
keit 1 Päckchen Regina-Gelatine zu nehmen ist.  
Die fertige Speise wird in einem kühlen Raume  
solange beiseite gestellt, bis sie fest geworden ist;  
im Sommer also am besten im Eisschrank, im  
Winter in der Speisekammer.

Sehr ratsam ist es sodann, die fertige Speise  
vor dem Hineingeben in die Glasschale ungefähr  
15 Minuten stehen zu lassen und dann noch ein-  
mal tüchtig umzurühren. Hierdurch wird auch  
beim längeren Stehenlassen der Cremes usw.  
ein Auscheiden einzelner Bestandteile ganz ver-  
mieden.

Bei Speisen, die auf kaltem Wege zubereitet  
werden, sowie bei Milchspeisen ist es unbedingt  
nötig, die Gelatine besonders in einer halben  
Tasse heißen Wassers aufzulösen. Um allen  
Wünschen zu genügen, bringt die Firma Dr. A.  
Letker neuerdings auch eine Regina-Blatt-



Gelatine weiß und rot in den Handel. Diese kommt zu je 6 Tafeln sauber in Papierbenteln verpackt zum Verkauf.

### Dr. Detter's Vanillin-Zucker.

In früheren Zeiten wurden als feinstes Gewürz für Milch- und Mehlspeisen Vanilleschoten benutzt. Diese Schoten mußten jedoch mit der Milch erst aufgekocht werden und hierdurch ging ein großer Teil des schönen Gewürzes verloren; dann mußte man die Milch durchseien, um die Vanillereste zu entfernen. Alle diese Arbeiten sind durch das Vanillin unnötig geworden. Will man heute eine Milchspeise, eine Sauce oder einen Kuchen mit dem feinen Vanille-Geschmack und -Geruch versehen, so verwendet man ein Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker, den man in der Speise löst oder über das Backwerk streut.

Früher konnten nur wohlhabende Hausfrauen die sehr teure Vanille verwenden; heute kann jede Hausfrau Dr. Detter's Vanillin-Zucker kaufen, um den Wohlgeschmack der Speise zu erhöhen. Diesen großen Vorteil haben wir dem Forschungsgeiste deutscher Chemiker zu danken.

Man verwendet den Vanillin-Zucker zum Würzen von Milch- und Mehlspeisen, Flammkuchen, Puddingen, Vanille-Saucen, Schlagsahne, Kaffee, Eis, Kuchen, Torten, Backwerk und als Zusatz zu solchen eingemachten Früchten, die nur einen schwachen Geruch haben, z. B. zu Apfel-Gelee und Marmelade.

Beim Einkauf verlange man ausdrücklich Dr. Detter's Vanillin-Zucker.

### Warmer Pudding.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett, gehackt, 125 g Zucker, 3 Eier,  $1\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Detter's „Bacfin“, etwas Salz,  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch, 1 Handvoll Mandeln, fein gewiegt, die Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Nierenfett, Zucker, Eiweiß und Mehl, dieses mit dem Bacfin gemischt, verrührt man, gibt die Milch, die Mandeln, Zitronenschale, etwas Salz und den Schnee des Eiweiß hinzu. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrot bestreute Puddingform und läßt rund 2 Stunden im Wasserbad kochen. Statt in einer Puddingform kann man auch den Pudding in einer gewöhnlichen Kuchenform im Bratrofen backen. Man trägt heiß auf und reicht eine Weinschaum-Sauce dazu.

### Bacfin-Pudding.

Zutaten: 100 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1 Päckchen von Dr. Detter's „Bacfin“,  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 1 Zitrone oder 1 Päckchen von Dr. Detter's Vanillin-Zucker.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier und Milch rührt man schaumig, fügt dann das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen. Als Gewürz rührt man das abgeriebene Gelbe einer Zitrone oder 1 Päckchen Vanillin-Zucker unter den Teig, füllt diesen in eine gefettete Puddingform und kocht im Wasserbade 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Der Pudding wird warm mit einer Weinschaum-Sauce gereicht. Diesen Pudding kann man auch als Auflauf im Herde backen. Wer Arrak- oder Rum-



geschmack vorzieht, kann ein Rikörflas voll in den Teig oder in die Sauce geben.

### Wein-Gelee.

Zutaten: 250 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Apfelwein oder auch leichter Weißwein, 1 Zitrone, 1 Päckchen von Dr. Decker's Regina-Gelatine, rot.

Zubereitung: Man gibt den Saft der Zitrone und den Zucker zu dem Wein, rührt so lange um, bis der Zucker gelöst ist, und fügt dann die in einer halben Tasse heißen Wassers gelöste Regina-Gelatine hinzu.

Hierauf wird das Weingelee in einem kühlen Rarmer beiseite gestellt, bis es fest geworden ist, und mit Dr. Decker's Vanille-Sauce aufgetragen.

### Vanille-Creme.

Zutaten: 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 3 Eier, 75 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 50 g Dr. Decker's Gustin oder feinstes Stärkemehl, wie z. B. Maiz-, Weizen- oder Reispuder.

Zubereitung: In einem Emailletopf rührt man das Eigelb mit dem Zucker und Vanillin-Zucker schaumig und gibt nach und nach das mit 6 Eßlöffel voll Wasser angerührte Gustin hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu und bringt das Ganze unter fortwährendem starken Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einmal aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen und mischt dann mit dem Schneeeißen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die fertige Vanille-Creme wird in eine Glasschale gefüllt und zum Erkalten beiseite gestellt. Vor dem Anrichten kann man mit Makronen, Gelee, Früchten usw. einpassen.

Diese Creme eignet sich auch sehr gut zum Füllen von Törtchen und Cremeschnittchen.

### Apfel-Auflauf.

Zutaten: 70 g Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 1 Suppenteller voll in Scheiben geschnittene, eingezuckerte Äpfel.

Zubereitung: Man lasse die Butter zergehen, gebe Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und das mit dem Bacfin gemischte Mehl hinzu und zuletzt den Eierschnee. Die Hälfte der Masse gebe man in die gebutterte Auflaufform, darauf die Apfelscheiben, dann den Rest der Masse und backe den Auflauf rund  $1\frac{1}{4}$  Stunde.

## V. Klöße.

### Griechmehlkloße.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Teelöffel voll (25 g) Butter, 150 g Griechmehl, 3 Eier, 50 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, etwas Salz.

Zubereitung: Man lasse die Milch mit der Butter kochen, streue das Griechmehl hinein und rühre, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist sie etwas erkaltet, gebe man Eigelb, Zucker, Salz, Bacfin und zuletzt den Eierschnee hinzu. Man forme Klöße aus der Masse, rolle sie in zerstoßenem Zwieback und backe sie in heißem Fett.

### Mehlkloße.

Zutaten: 250 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen von Dr. Decker's „Bacfin“, 2 Eier, geröstete Bröckchen von einer Semmel, etwas Milch, eine Prise Salz.



**Zubereitung:** Mehl, mit dem Backin gemischt, Eier, Bröckchen und Salz verarbeitet man mit soviel Milch, wie eben zu einem festen Teige nötig ist. Dann formt man mit einem tiefen Löffel, den man vorher in kochendes Wasser eintaucht, 3 runde Klöße, die man nacheinander in schwach kochendes Salzwasser legt und 20 Minuten kochen läßt. Die Klöße müssen langsam aufgehen, deshalb muß das Wasser, wenn die Klöße darin sind, an der Seite des Herdes langsam wieder zum Kochen kommen und so lange, etwa 5 Minuten, zugedeckt werden. Kocht das Wasser denn wieder, nimmt man den Deckel vom Topf und dreht die Klöße einigemal um. Die letzte Viertelstunde müssen sie offen kochen. Die Klöße schmecken auch vorzüglich zu Braten aller Art als Ersatz für Kartoffeln.

### Kartoffelklöße.

**Zutaten:** 750 g gekochte Kartoffeln, 250 g Weißbrot, 1 Päckchen von Dr. Decker's „Backin“, 6 Eier, etwas Salz.

**Zubereitung:** Die Rinde von Weißbrot wird in kleine Stücke geschnitten und in Butter scharf gebacken, während die Krumen gerieben werden. Ebenso werden die gekochten Kartoffeln fein gerieben, so daß keine Stücken dazwischen sind, die das Zusammenhalten verhindern. Zu dem geriebenen Brot und den Kartoffeln gibt man die scharf gebackene Rinde, die Eier, etwas Salz nach Geschmack und das Backin. Man arbeitet alles gut untereinander und fügt, wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man 6 Klöße, die man in Salzwasser etwa 20 Minuten kocht, dann prüft man einen Klob durch Zer schneiden, ob er gar ist. Diese Klöße sind besonders gut zu Hasen- und Sauerbraten, auch kann man gekochtes Obst dazu reichen. Sie sind hauptsächlich

im Frühjahr zu empfehlen, wenn die Kartoffeln nicht mehr so gut schmecken.

## VI. Saucen

und Suppen macht man sämig und wohl-schmeckend durch Zusatz von etwas Gustin. Saucen müssen so dick sein, daß das eingetauchte Fleisch oder Brot genügend annimmt.

**Dr. Decker's Saucen-Pulver, Vanille- und Schokoladengeschmack.**

Saucen sollen dazu dienen, den Wohlgeschmack der Speise, zu der sie gegeben werden, erst recht hervorzuheben und zu vervollkommen.

Für Dr. Decker's Vanille- und Mandel-Pudding ist Himbeerjast die beste Sauce. Auch kann hierzu Schokoladen-Sauce gereicht werden.

Zu Dr. Decker's Himbeer- und Erdbeer-Pudding, ferner zu Dr. Decker's Rote Grütze, Schokoladen-Pudding und Götterspeise schmeckt am besten Vanille-Sauce, die leicht und billig aus Dr. Decker's Saucen-Pulver, Vanille-Geschmack herzustellen ist. Rührt man nach dem Aufkochen der Vanille-Sauce noch ein mit etwas Wasser verquirktes Eigelb darunter, so gewinnt dadurch der Geschmack noch mehr.

### Chaudrau- oder Weinschaumsauce.

**Zutaten:** ¼ Liter Weißwein, ¼ Liter Wasser, 1 Eßlöffel voll von Dr. Decker's Gustin oder Maispulver, 100 g Zucker, Saft von ½ Zitrone, ½ Päckchen von Dr. Decker's Vanillin-Zucker, 3 Eier.

**Zubereitung:** Das Gustin rühre man mit etwas kaltem Wasser an, gebe dann alle Zutaten hinzu und schlage die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.



Neu eingeführte, sehr  
empfehlenswerte Süßspeisen sind:

**Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver**  
dient zur Bereitung eines vortrefflichen  
Schokoladen-Puddings.

**Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackter  
Mandeln** ist eine Speise, die auch dem ver-  
wöhntesten Geschmack zusetzt.

**Dr. Oetker's Mandel- und Rosinenspeise nach  
holländischer Art** ist, mit Fruchtstark oder  
Früchten angerichtet, eine sehr feine und er-  
frischende Nachspeise.

**Dr. Oetker's Götterspeise**  
ist eine hochfeine Gelee-Nachspeise, die über-  
all den Beifall der Hausfrauen gefunden hat.  
Da zur Zubereitung nur Wasser erforderlich  
ist, stellt sich die Speise sehr billig.

**Dr. Oetker's Makronen-Pudding-Pulver mit  
gehackten Mandeln.** Ein hochfeiner Pud-  
ding! Die zum Garnieren des Puddings  
erforderlichen Makronen sind den Päckchen  
schon beigelegt.

**Dr. Oetker's Puddingpulver nach türkischer  
Art** enthält Saffade, Rosinen usw. und gibt  
mit Milch und Zucker nach Vorschrift gekocht  
eine Nachspeise, die sich durch seinen würzigen  
Geschmack auszeichnet.

---

Als Manuskript gedruckt für Dr. A. Oetker,  
Bielefeld.

Jeder unberechtigte Nachdruck, auch der aus-  
zugsweise, wird auf Grund des Gesetzes über  
das Urheberrecht vom 19. Juni 1901 und des  
Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom  
7. Juni 1909 zivil- und strafrechtlich verfolgt.

# Dr. Oetker's Backöle

Zitrone, Bittermandel,  
Kuchengewürzöl

sind zum Backen von Kuchen und Kleingebäck  
aller Art sehr zu empfehlen.

Bequem anzuwenden und billig!

# Dr. Oetker's Gustin

darf in keiner Küche fehlen!

Gustin dient zum Sätmigmachen der Saucen  
und Suppen, zur Herstellung von Puddings,  
Flammeris, Kuchen, Torten usw. sowie zur  
Bereitung vorzüglicher Kinder- u. Kranken-  
speisen. Besondere Rezepte für Gustin  
umsonst in den Geschäften.

Wenn vergriffen, schreibe man eine Postkarte an

**Dr. A. Oetker, Bielefeld**